



无论是晨光初照还是夕阳西下,在“伙工殿”门楣间总会看到掌柜邵力以他温暖的笑容迎接每一位客人,细心询问顾客们的口味偏好。时光荏苒,当年那家小小的四桌小店,如今已发展成为坐拥七层楼的湘菜馆和酒店,吸引着络绎不绝的食客。

初到珠海时,邵力还只是一名籍籍无名的车载司机,但心中怀揣着一份对家乡热忱和对事业的渴望,于是开起了湘菜馆。31 年岁月悠悠,湘菜于他而言,已超越了职业范畴,成为一股温暖而坚韧的力量,悄无声息地融入生活,成为生命中不可或缺的一部分。正如“伙工殿”也早已成为珠海餐饮界的老字号,地道的湘味已然成为这个城市熟悉的味道。



『伙工殿』掌柜邵力：

匠造珠海湘菜老字号 31 年湘情深种



深耕细作,平地起高楼

20 世纪 90 年代,邵力初到珠海,凭着为人开车积攒的一年积蓄,开设了一家仅有四张餐桌的小型湘菜馆“伙工殿”。彼时珠海的湘菜馆数量极少,邵力凭借其“独门独辣”的特色菜品,迅速在当地餐饮界崭露头角,生意异常火爆。

随着生意的逐渐扩张,“伙工殿”从最初的小店已经发展成为拥有 301 张餐桌、301 道菜、88 间包厢、3 个大厅、75 名厨师以及一个 2000 平方米的厨房的 7 层楼湘菜馆。

如今,全国各地都渐渐掀起一股“湘菜热潮”。湘菜品牌如雨后春笋般涌现,不仅在数量上增多,更在品质上实现了飞跃,形成了各具特色且富有档次的菜式。

2018 年,“伙工殿”开始转型,一至三层楼保留原有的餐厅风貌,四至七楼打造为酒店。凭借卓越的运营管理与服务品质,酒店荣获了三星级评定,同时,随着影响力持续扩大,“伙工殿”更兴建了标志性的“伙工殿大厦”。

“伙工殿”坚持深耕细作,不走分店扩张之路,而是根据市场变化不断自我革新,通过升级店面、优化服务等方式,实现了品牌的持续成长与壮大。

坚守品质,助基业长青

“让员工薪资更丰厚一点,让顾客用餐更实惠一些,在细微处见真章。”正是这份理念,铸就了“伙工殿”在珠海商界 31 载的稳健航行。而“伙工殿”的三大法宝——卓越的味道、亲民的价格以及无微不至的服务,支撑起了其在激烈竞争中的长青基业。

自 2010 年起至今日,“伙工殿”已匠心研发出 301 道佳肴,背后是 75 位技艺精湛的师傅团队默默耕耘。这些师傅们自二十几岁起便扎根于“伙工殿”,多年来“专炒一道菜”,将每一道菜品都烹饪得炉火纯青。其中,廖师傅更是将肥肠这道菜烹饪得极为美味,成为食客们争相排队品尝的美味。在“伙工殿”,若师傅请假,其专属菜品便随之暂停供应,足见其对品质的坚守。

在过去的 31 年里,“伙工殿”始终坚守大众消费定位,深入洞察每一位顾客的偏好与需求。在超过百道的菜品中,至少有十几道菜虽不直接贡献利润,却以实惠的价格与足量的分量赢得了顾客的口碑。店内服务员不多,但都经受了专业、高品质的培训,确保顾客在享受优质服务的同时不被过度打扰。此外,每逢佳节,“伙工殿”总不忘以礼相赠,让顾客感受到品牌的关怀。这份对大众的深刻理解与贴近,让“伙工殿”在餐饮市场中独树一帜。

铭记初心,保情谊永存

岁月悠悠间,“伙工殿”已悄然成为一方承载着丰富记忆与温情的港湾。邵力日复一日地与师傅们并肩作战。他的师傅团队始终如一,对工作的热爱与投入从未减退。在珠海这座城市,能够历经 31 年风雨仍屹立不倒的餐馆实属罕见,但邵力与他的团队依然不懈努力,坚守着这份不易的执着与热爱。

邵力始终心怀感恩,在餐饮行业的成功路上,从未忘记回馈社会与顾客。即便身为店铺的主人,邵力依旧保持着那份亲和与热情,迎接每一位踏入店内的客人,这让他与众多食客之间建立起了深厚的情谊。他说:“作为餐饮人,我深知坚守本职的重要性,初心如磐,矢志不渝。我会继续致力于推广湖南菜,努力将湘菜的魅力发扬光大。”

“伙工殿”不仅菜品价格实惠,品质上乘,更是不少湖南老乡在珠海的情感联络点。一位自 1993 年起便与邵力结缘的老顾客感慨道:“我亲眼见证了邵总多年来的一路成长,每当有老乡来访,他总是热情相迎,而且总是特意为老乡们预留一桌,这份情谊让人倍感温馨。”

又一次晨光初破晓,他立于门扉轻启处,眼角的笑容映着朝霞,迎着八方来客。这样的场景,仿佛是对“伙工殿”最好的诠释——岁月悠悠,初心不改,温情永存。

文 / 陈婧琳 何婷